目錄

鋪設戲席　進饌款式　碗盤間式

碗盤菜類　柏葉餅　鴉十款

猪肉論二則　全猪共一百零樣色　火腿

各色菜類　豆腐類　麵筋

腐皮　海蜇　製蘿蔔　茄子

薹菜　青菜　蘑菇　風鯉魚

烏魚蛋　菜油法　製豆腐法　蔴油糕

持齋論　治濁水　暈素菜類　東坡羮

薹羮　東坡真一酒　烏米酒　糟類

羌乳　葷菜擇用八篇　圍碟擇用　熱炒擇用

家常飯菜　素菜擇用八篇

戲席進饌式

十六碟四小煖盤每人点心一盤裝二色麵茶一碗徹净進清茶每位置醬油醋各一小碟四色小菜一碟調羹連各一件四中煖碗二色点盤一湯中四煖盤二色点盤一湯四大煖碗二色点盤一湯一大煖碗湯清茶

十六碟四熱炒二点一湯四熱炒二点一湯四大碗四点一湯四燒碟兩煖盤兩煖碗

十六碟四熱炒煖盤二点一湯四熱炒煖盤二点一湯徹净進清茶六中碗四点一湯兩煖碗

十六碟四煖盤二色点盤一湯四中碗二色点盤一湯四中碗二色点盤一湯二煖碗湯清茶又十八碟八熱炒十簋四燒碟二茶二湯二点

夏日各種菜供客酒溫并要小碗

中上八碗晚間四小碗四小盤每燒煠二大盤

十六碟八碗一大盤燒碟一碗湯又燒碟四小盤菜兩大盤兩小盤

四碟六熱炒五中碗四小碟四小碗五中碗四小碗四中盤四大碗

二十碟八碟四小碗
十六碟八熱炒二点一湯徹浄
四大碗二点一湯八小碟焼煠
二点一湯六大碗熱炒十二
碗
十六碟双拼高装四小碗四小
盤五中碗六点一茶五中盤
十六碟高装四中盤焼碟四
小碗四小盤五中碗五中盤六
点一茶四攅每盤三色
十二碟四熱炒十小碗一点一湯
五大碗四大盤一点一湯
十二碟另加時菓四或四大盤
焼煠又四小碗両点両湯

十六碟八熱炒（每位前一小碟）点茶（每位前一碟两色）四中碗点茶（每位前一碟两色）一盤焼
煠四中碗又两中碗
十二碟四熱炒四小碗两盤两碗
十二碟對拼四熱炒四小焼煠四点一湯四大盤红焼煠四
大盤白元四大碗海菜　二十四小碟四大碗
十二碟八熱炒四点一湯七碗
九盤五碗　四盤六碗　四小碗　一盤四中碗
二小碗一小碟二小碗一小碟二点一湯一中碗一中盤一
中一中盤一中碗一中盤
十二熱炒四中碗四中盤四大盤四点四湯
四小盤焼碟四中碗四大碗八中碗二大盤四点一湯
十六小碟八熱炒二点二湯四小碗两中碗二中盤一大攅盤

十六碟八盖盅十碗四小碗四点
瓜子瓜仁花生肉每位两小碟
煖碗二中抽空心連底肉入焼酒
圍身布漱口杯
席終飯与粥兼用粥内入小米
更佳
十六碟四小碟一道燕窩湯用盖
碗又四碟一道芷菜湯亦四焼碟
一道鴨皮鴿蛋湯亦用盖碗四点
心
十六碟两小盤两小碗再上正菜
十六碟内用八冷葷或用四羊集
一羊肉火鍋
新式八碗一大碗湯四碟或十碗不
用点或四大碗四煖碗四点八碟十
小碗内以熱炒四碗配之
十六碟四燕窩湯席供又十六
碟

一三寸碟攅四小菜一二寸碟醋一二寸碟醤油一擱調羹
小碟四大碗四中碗两大盤焼煠　六小碗四中碗盤中碗
八熱炒四大碗四大盤四小碗　十六碟四熱炒二点一湯（徹浄两次進清茶八中碗四点一湯）
瓜子仁花生仁每人各供二小碟
十六碟四熱炒四点一湯又四熱炒四点一湯（徹浄進清茶又四中碗两大盤焼煠四点一湯四煖碗一野鴨大焗）
八碟（四乾四鮮）十二熱炒八碟十六碟八熱炒（双上）四中碗
磁盤有高足者四碟（二干菓三水菓）两冷碟六熱炒二大碗一中碗
烹調食物須用煤火取其性硬而物易爛
客初至献茶用芝蔴茶或杏酪或菓茶（用核桃仁松仁）或茶葉茶内用
橄欖半枚花生米十餘顆或江西小橘餅或南棗同元眼煮
作茶　牛乳冲藕粉入瓜子核桃仁
閏七月百班子魚蛼螆八月有麪條魚

新式四干菜四水菓四暈点一湯一菜四粉点一湯一菜四麺点一湯一菜

夏日供客之菜豈温和宜热且用干菜少用湯菜

燕窝寸段装碗鴿蛋襯燕窝第二層

核桃仁襯燕窝　野鴙片襯燕窝把　鴙膜片襯燕窝

火腿肥絲襯燕窝　火腿燒珍珠菜　鰱魚拖肚　蟹肉

燕窝冬月宜湯以鴙膜鴙皮火腿笋四物配之全要用純鴙湯方有味每中小碗須用一兩二錢夏月宜拌將鴙膜切碎如米大用油鴙湯略煮拌起拌之每中小碗須用二兩以外三兩以内

蝦米燒蹄筋　鴙冠油燒蹄筋　冬笋條燒蹄筋

脊筋燒蹄筋　麻雀膜燒蹄筋

鹿筋燒松鼠魚　煨鹿筋　燒鹿筋　鹿筋切豆大式或燒或膾

牛乳内加藕粉

菓子狸　用米泔水泡淨加木瓜酒磁盤蒸　或夾以火腿片蒸或鮮肉片　如裙折肉色亦可

海参湯襯火腿笋片燒海参絲

野鴨塊燒海参

肥鴨塊煨海参

海参丁配文師豆腐或班魚肝

折碎野鴨煨海参拌海参配雜菜

燒蹄去骨襯海参

海参粥海参米多加豆粉

冠油煨魚翅冠油另燒入味再煨

拌魚翅

鮀魚先入冷水浸一夜換热水又浸一夜取出切象眼塊配肥肉亦切象眼塊煨一伏时可用如切條配肥肉條共炒更美

火腿皮煨海参　蚕豆瓣炒火腿笋丁　火腿圓

火腿膾蛋白丁

鹿筋煨海参　魚肚煨海参　麪條魚去頭尾煨海参

木耳燒海参名嘉與海参　八寶海参襯三寸段猪髓

变蛋配海参

芝麻醬拌海参絲襯火腿肚片　班子魚肚燒海参膾亦可

猪舌燒海参　猪腦木耳燒海参

魚翅拖蛋黃膾　鹿筋燒魚翅　鴙冠油燒魚翅

蜱蠍煨魚翅　核桃仁襯魚翅　魚翅須同配物煨得極

爛方入味每中碗用半觔用醬油酒

蟹肉炒魚翅加肥肉條　野鴨燒魚翅　米菓燒魚翅

魚翅脊切條膾加鴿蛋

海參無論冬夏皆宜以猪爪尖煨之加五香作料每中碗用

三兩餘　蓮肉爪仁燒海參丁

蟹肉燒海參　燒蝴蝶海參 襯火腿薰腰蹄筋

買干治淨抽去硬條入水煨數時逼去苦水換鷄湯再煨

膾油炸鬼

柏葉餅　嫩柏葉搗爛擠去濇汁和麪作餅或烝或熯去皮

榛肉蔴油浸再入蔴油煠酥拌洋糖用

酥鷄　預備橫直多擋竹架一付寸許銅鈎十餘個要上下作平鈎上可鈎架下可鈎物長濶照日用鍋式為度上不離鍋下不着油再備蔴油三斤煎沸存用此油不但酥鷄即酥魚肉等物俱可油多味好而油亦不耗用

肥母鷄一隻治淨割下活肉其餘骨肉入沙鍋煨汁候用將肉切成塊劃作細路不可傷皮用小篾䈂篩豆粉于上入籠略烝將竹架置鍋上面銅鈎々住鷄皮其肉浸熱油內酥之熟時以井水浸去油膩酥過鷄肉酥過改成小塊斜方任便即以所煨鷄汁撈淨澄清加蕈絲冬笋片火腿片再煨上席時湯清皮嫩肉酥可稱美品　酥野鷄野鴨家鴨同

荷葉包鷄　子鷄治淨或嫩鴨子鵝肥肉均切骨牌塊加以作料鹹淡得宜或香蕈火腿鮮笋皆可拌入用嫩腐皮包好再加新鮮荷葉托緊外用黃泥週圍裹住糠火煨熱以香氣外達為度臨用取出泥葉揭下腐皮盛大磁盤內供客大有真味 五六月景宜

鷄汁　老鷄燉汁將汁再煮嫩鷄

鷄既取汁其鷄或燒或燜

燒鷄整煨　蘇鷄整煨　蛋黃塗鷄皮　鷄膴片配萵苣

焰庀烧鸡鸭只取其近皮一層以其味在皮而肉其熟故也

乾炒鸡膜庀 配火腿冬笋青菜心鸡汁作湯 鸡鸭未入鑵之先用淡盐裹外略々篠之加醬油甜酒文火烤庀時少加水煨之

纯醬油煮老母鸡不加酒水煮烱濾去渣将汁入稆宝紫菜拌晒或烘極干携之行路用時以滚水冲之

牛乳煨鸡 火腿煨去骨鸡塊肥肉庀扭入鸡膜庀

烹鸡 生鸡切中庀油炸撈起入豆粉烧

炒鸡 配諸蒿菜 新醃芥菜心

石耳煨搥鸡 生鸡膜入米粉搥配石耳清湯煨

鸡元餅 配石耳火腿絲捲

油炸鸡膜庀 前鸡餅 鸡皮膾天花

火腿肥庀配膾手撕鸡膜庀

蒿笋烧油炸鸽蛋

氷糖鸽蛋作乳鲜襯燕窝

鸽蛋油煤透加蒿菜或蕨菜燴

鸽蛋油炸配蒿苣

油炸鸡蛋烧白莧菜配火腿絲

变蛋去壳切以白酒醬米

取鸡鸭腹中軟蛋挑孔漏入滚湯内名蛋線

醬烧鸽蛋 鸽蛋襯青菜心燴 茄圓配鸽珍珠菜

油絲蛋 鸽蛋十個脂油一斤下鍋加力多攪蛋内可入作料各物分黄白兼攦配盐姜

芙蓉蛋 取蛋白打稠炖熟用調羹舀作芙蓉瓣式鸡汁膾

松菌燴鸭塊 核桃仁煨鸭 用鸭去骨先入油一煤再加糯米火腿丁（亦加小菜大瓤在皮内）煨之用醬油酒

又不用油炸即以火腿糯米瓤之另外配魚肚少許更妙

鸭舌煨白菓配口蘑大腿絲

冬瓜煨手撕烧鸭

鸡肉湯用菉豆粉少許（如用砚打水撲用筋一攪）自能澄清

白煮鸡鸭肉等類揔須於煮熟後撈起掛冷将水瀝干方好否則皮不舒展肉不中用（鸡鸭撈起須倒掛之）

攢盤　白煮肥鷄嫩鵝糟筍酥即魚晾干肉熏蛋糟魚火腿
鮮核桃仁去皮加冬筍醃菜束之其餘如時鮮之黃瓜
等類皆可配搭
燒東坡肉
葵花肉圓
萵苣干炒鷄膜條
燒鷄襍　天花煨鷄　炒鷄球　生炒子鷄配茭米
燒梅花腸　粉蒸腸　煨極爛大腸
燒腸　將大小腸如法治扎住兩頭用清水入花椒大茴煮
九分熟撈出瀝干將腸切段肝切片再入吊醬湯老汁熳
大煮爛入整葱五六根撈出將豆粉調稀同熟脂油四五
兩個入汁內不住手攪勻如厚糊即可用
青筍尖燒去骨鷄塊　又排骨去骨穿火腿條

膾蹄筋
猪肉取大臕二刀腿筋小臕用肋條心更揀毛細皮洎而白
者佳黃臕猪食之有毒
猪肉以本鄉出者為最佳平日所喂米飯名曰圈猪易爛而
味又美　次之泰興猪喂養豆餅易爛而有味又次江南
猪平日所喂豆餅并飯煮之雖易爛却無甚好味　不堪
用者楊河猪名曰西猪出桃源縣糟坊所喂酒糟肉硬皮
厚無油而腥煨之不爛無味其腸襍等有穢氣洗濯不能
去凡酒坊羅磨坊養者皆如此　更不堪者湖猪亦名西
猪出山東平日所吃草根至晚喂食一次皮厚而腥無臕
其大小腸肝肺等多穢氣極力洗刮亦不能去
銅山縣凤猪天下馳名時值三九取三十斤重或四十餘斤

者罕之不可經生水截肋二塊腿四隻脊一與腹一弁頭尾十一件將肉用花椒炒塩着皮擦透亦有加入硝者懸兩頭大風處次年夏秋時用隔一年者入米泔浸一日若三年者浸三日去浄耗肉煮熟片用勝淡腿百倍若早食之則無味油耗時入草灰疊之他處做風猪用塩則味鹹只可淡風然油耗太重凡肉十斤只取淨三斤味亦不及銅山遠甚

瓤柿肉小圓　蘿蔔去皮挖空或填蟹肉蜱蟣冬笋火腿小塊羊肉裝滿線扎如柿子式紅燒每盤可裝十枚

扒肉燒甲魚樣　比肉

松菓肉　五花肉切酒杯大塊皮上深劃作圍棋檔用葱蒜姜椒汁醬油酒將肉浸透再用原浸作料入鍋紅燒至七八分成燗提起去油臨吃時時下蔴油炸其皮向外翻去如松菓式

徽式炒肉

海參煨肉以燗為度煨蹄肘更美

冬笋煨糟肉塊

大劗肉圓　取肋條肉去皮切細長條粗劗加豆粉少許作料用手鬆捺不可搓或油炸或蒸　襯用嫩青

千層肉　火腿尖

白菓肉燒小肉塊　冬菇煨肉　火腿塊煨肉塊

猪骨髓直通穿大腿條或冬笋條又切五分條作襯菜

猪管内入蔔肉
猪管内穿火腿條　又切五分段燒
火腿絲煨肚絲
炸魚肚塊煨燒肉塊

氷糖蜜餞四熟菓
燒猪舌片或絲
趏拖猪頭塊

金睛即猪眼又名龍眼　天花即猪腦盖弄上腭　糟寶盖
腦乳即猪腦炸龍腦　咢鼻即猪嘴　雀舌即猪舌　糟龍舌
前腮即猪腮頷　桜桃肉下腮肉炒　双皮即猪耳或煮或燒
嘴义即猪嘴夫子　虎皮肉將肉剮碎攤平油炸或拌椒塩用　楊梅肉小肉圓油炸
高麗肉肉拖蛋黃末粉油炸　水晶肉火腿夾肉　盒皮肉兩面夾肉
算珠肉不用油炸或烝用亦有用油炸　喇嘛肉取大塊肉拖末粉油炸
香袋肉將肉剮碎用腐皮裹油炸加紅湯用塩烝　菊花肉切片如菊花或炸油

金錢肉切圓片浸醬油酒用鉄扦串入火炙食時將下裝盤　綉球肉与肉圓同
荔枝肉切大塊肉背劃紋　蘄骨肋骨带寸段熟時去骨或冬笋片或茭白片穿入
蹄掌猪脚夫塩水煮猪腿湾　玉桂蹄筋糟肋筋
玉带脊髓炒脊髓炸脊髓　血糊塗猪血搓散和鮮汁作湯加瓜子仁
肝花滷煮蘇肝芥末拌生肝栗肉燒肝冠油煨肝　腰胰　梅花腸灌血烝熟作条
桜桃腸腸切寸段油炸以絡為度　鍋燒肥腸　切片　硬尾腸灌肉或蛋
紅血腸灌血　白血腸灌蛋清　鹿尾小腸灌肉片用　拐腸切段油炸
綉球腸大灌肉孔段　喉管燒煨皆可或花間用或糟用　爆肚
油嚕嚕脂油煮熟再入油炸　全錢鞭猪尾切圓片　血皮串油上肉
全條肉肉切条拖蛋黃末粉　紅燉　鳰冠油桜桃仁燒冠油冬笋燒冠油笋切菱角塊
三煨肉只在猪身上下不拘何肉攢一碗　鍋燒紫盖　白燉
平肋燒大塊切条　琵琶肉　雜煨肝腸肚肺切絲

全猪類

滷煮大腸
凡腸肚有穢氣者
先用油炸透或燒
或焖即無穢氣
油肚將肚不去油
洗淨白水煮蘸甜
醬油用取肚外層
切四分寬一寸長
炒
茹片白肚

甜梨塊去皮核同
火腿汁煨撕肺肉
用硝擦加鹽易入

銀絲肚 拌嘛喇肚絲　紫肺 不用水灌白者　汆湯肉

羅貼肉 貼在肚上者　炒响骨　羅圈肉 項圈白煮片用

脆皮　蝴蝶肉 即肩上大片骨連肉者　哈兒巴 白煮猪臂又干燒哈兒巴

猴兒頭

梳羅 脊骨

胸叉 胸叉上肉

烏叉 腿膀肉

腿杖 整膀可分紅白

裡肉 脊上大裡肉

滷煮五香爪兒肉 即小塊精肉

脂油皮捲鷄丁或蝦仁丁燒少加醋

燒煠肉分精肥皮腸四項 裝盤

熩肉　洗净鍋少着水柴頭罨烱熖不起待他自熟莫催他
火候足時他自美

茶油浸淡醃肉弄魚鴨　肉用茄子或南瓜冬瓜皆可瓤

松菌煨猪蹄　燒哈兒巴　火腿蹄尖皮配鮮蹄尖皮煨

甜醬肘　冬月取小猪蹄數個約三斤晾干炒熟鹽拌花椒
末擦透週身厚塗甜醬疊壓缸中半月帶醬掛簷前透風
處俟干整煮　松蕈塊配醃肉片

猪管切一寸長腰中二縫穿去蝦仁　炸脊筋

燒猪舌片　燒炙諸物靠火時須不時轉動其肉鬆而不韌

猪肉鷄蝦做三層肉圓

熟切火腿配燒野鴨脯　火腿精片貼肥肉片脍 炒野鴨片或絲

火腿脍蓬蒿嫩尖　菜心烩火腿　变蛋配火腿

火腿汁燒扁豆豇
豆絲瓜茄子火腿
汁煨冬瓜瓠瓜子
火腿陳一年者佳

全猪火腿

交夏時火腿入灰缸或
灰池中间層叠好用
時取出用未了者仍
復入灰其灰三月一
換永不生虫不油耗
最妙法也

鵭鷄老鴨肉一斤四两
入瓦鉢加醬油一大
碗酒一大碗蓋好干
鍋神仙炖法

燒鷄鴨并肉用花椒
甜醬酒盐頻〻拭
之

燒鷄豆或拖麪椒燒
猪胰猪管同

鷄要油而肥者不拘
如何做法俱可盖
其味本鮮也鷄圓
内須加松仁鷄粥

煨火腿爪尖皮　火腿爪尖皮加豆粉燒　火腿絲笋絲作湯

猪管内穿火腿条　去皮蘿蔔塊煨火腿

嫩火腿　煨透切五分厚塊　炒蟹皮細絲加火腿絲

火腿煨楚魚或松蕈　脂油菭衣捲鷄脯或蝦脯煎

肥火腿片煨风鷄片 去骨 或用糟冬笋塊糟冠油塊均皆嫩鷄

切細絲炒熟捲菭餅或春餅鷄絲内少加冬笋絲更好

肥鷄去骨切長小塊入脂油木耳爆炒少入紅醬

燒鷄皮上臨用洒酒漿飾粒少許　燒鵞鴨同

燒鷄皮去骨切塊再烩　燒鴨同　燒荔枝鷄　油煠麻雀　炒麻雀脯

炒野鷄片　塩水煨鷄　燒荔枝鷄　掛炉野鴨去骨片用

取鷄翅第二節去骨入火腿汁煨　一冬笋火腿煨鷄膜

石耳燒鷄膜　鷄丁煨胡桃仁　冬笋煨野鴨塊

核桃仁去皮煨去骨
板鴨塊大塊鴨羹
八宝鴨配珍珠菜
燒鴨舌燒鴨掌
鴨舌脍鴿蛋假鴿
蛋用山鷄小蛋充
之

雜菓燒蘇鴨
冬笋片炒野鴨片
冬笋塊煨野鴨塊
糟肥鴨大塊去骨煨
烱配肥炸魚肚段
加火腿冬笋片
口蘑煨去骨肥鴨塊
鵞作鴨用
瓴兒菜炒鷄膜片
用香椿香干更
美

蒜燒水鷄腿　燴水鷄腿　鷄皮襯魚翅淨肉塊用肥鴨皮更美

萵苣炒櫻桃鷄塊　鷄腎作襯或去衣入鮮汁燴少加松仁

剔骨鷄塊配栗肉紅燒　去骨小鷄塊金錢小蒲子片

炒鷄豆加醬爪火腿丁折骨鷄塊

茭宣用鷄丁或火腿丁脍茭宣須揀一色大者

熏猪頭

黴菜煨肉　萵苣煨肉　蒜苗炒精肉絲　梨片煨肺

松蕈煨肺　燒肉洒研碎熟芝蔴更香

鮮肉塊入火腿汁煨　王氏煨肉　塩水煨肚肺

手撕滷煮肝　驢肝作猪肝用

猪腰去淨臊筋面劃縱横深紋切条炒　蛋白炒荔枝肷

猪脭切塊作襯菜或油煠或滚以豆粉入油炸脍用　手脭同

假鴉腎用猪腦去衣搗爛腐皮捲作鴉腎式揺入半滚水中撈出

燕窩鴉

白片如燕翅式

蝴蝶鴉

菂片燒鴉

鴨腰作猪腰用

猪腦搗爛摟入生豆腐加松仁火腿釘

鮮汁干脍猪腰去臊撕塊配栗肉燒

高麗羊肉　羊尾拖米粉油炸

栗子燒羊脯燒羊蹄

燒羊蹄　燒羊舌

掛炉羊肉燒羊脯

燒羊頭

燒猪尾　尾切寸段去骨或燒或膾

網油包裹肉片仍切碎用豇豆醬油酒燒鴉冠油

蒜燒鴉冠油

羊宰後去後臟用燒紅石子填滿羊腹羊熟而無火燒氣

羊有種名畫眉頭黑頭餑〻口蒲扇尾 小時即騙名羯羊其肉肥嫩不羶而味美

有一種最不堪者不曾閹割名臊羯羊柳稟尾其肉不肥羶臭不可食　又有一種名種羊即母羊皮殼橈蒳無油又一種水羊即種羊未交不生小羊者皮嫩而肥

喂羊用豆楷每日拌芝蔴油一茶盃十日即發膘

羊頭染色名假畫頭進上之物用倍子皂礬桐油日逐染之即不脫

去皮荸薺燒羊肉　紅蘿蔔剞荸薺式煨羊肉 白蘿蔔同

五

鯽魚每位前一碗作湯稠汁三四月间用

鯽魚荸薺作湯將鮮魚撈出另用其湯加笋鮮豆腐脍

鯽魚腹穿蝦因

燒黃魚丁　鯽魚腦

鮮魚子餅用銅圈將魚子填塞油煎

燒脍魚豆弄可作羹

羊肉整塊紅燒再

煮魚　鮮鯽魚或鮮鯉治淨冷水煮入塩如常法以松葉心笔之仍入渾葱白數莖不滑攪候羊熟入生羌蘿蔔汁入一酒各少許三物相等调勻冷下臨熟入橘皮錢乃食之即魚生流水中則鱗白生止水中則鱗黑而味惡　煮魚煮透即起肉嫩而鬆不用鍋盖一用鍋盖魚肉即老

醃芥菜切細絲煮黃魚　麫条魚去頭 拖米粉蛋黃炸

鮮汁燀烏魚片配火腿笋片

燒胖魚頭上皮 襯鴉皮石耳或取腮 肉同又脍胖魚肚

炸魚肚　鴉肉灌魚肚　松蛋三分煨白魚塊七分　鴉汁烱白魚片

白魚肚皮切片摊上米粉將魚敲蒳作餛飩皮式 搽火腿仁

菜類

松仁　花藍季魚　鯉魚白　班魚塊　燒魚肚皮

烏魚片搥菊作春餅式捲珍珠菓炒蟮魚絲　寸段蟮魚一麼

西洋麪魚　用麪粉拌菊如小酒鍾口大捻作小魚式内嵌

豆渣餅一条滚熟撈起瀝干加笋火腿香芫膾或燒

青菜燒蟹肉　蟹酥（出清江浦）熟團臍蟹取黄炒蛋醉蟹

稠滷麪其滷用頂好蘑菇熬汁　蟹肉炒索麪索粉配蛼螯

火腿三元湯襯火腿鷄皮

蝦仁湯　将带壳蝦滚透去沫撈出蝦剥肉和加脂油再滚

臨起入腐皮

乾蝦子（出揚州有以魚子偽充者然蝦子細而魚子粗人以此辨之）

海魚味鹹燀食無味

滷蝦浸寸段芹菜

瓤蝦圆　蝦肉切两段加冬笋丁炒

蝦末經日晒戚而不鲜

鯽魚白去皮改刀燒

鯉魚白

取鯉魚脊厚尾寛大面全色者

松蕈隔一年者味始香

荷包魚　大鯽魚或膾魚去鱗将骨挖去填冬笋火腿鷄絲

或蛼螯蟹肉每盤二尾用線扎好油炸再入作料紅燒

大活鯽魚（取無子者）治淨入糟坛再膾配蝦圓鷄皮香芫条

白魚去骨切厚片每片夾火腿一片膾

白魚羹　白魚切黄豆大甜醬瓜丁亦切黄豆大炒

魚尾并魚剁水煮熟去骨再膾

冠油煨鱘魚塊

糟鮮魚　鮮青魚治淨切塊入蘇州香糟坛早晨至午即可

楚魚切塊用末泔水浸酥肥肉塊同燒盛暑時可存十餘日燒時加入甜醬

用魚鮮味更透可膾可湯

刀魚圓（内入火腿末）蒿尖燒或膾　刀魚羹

蛼螯去肚晾干熬熟冷定脂油内攪匀入坛可以永久

菜類

豆腐捻碎任意和入諸物用碗和之如捻豆腐式聽用

蘇油内入瓜仁松仁胡桃仁荸薺

蜱蝛干　魚肚絲鮮蟶絲　暈昌黃蜆

醉蟹須用團臍更須于大雪節氣後醉之味始佳

炒蟹腿　蟹肉圓　清蒸螃蟹白魚羹　螃蟹腿配白魚条

荸薺片炒蟹腿肉　冬笋切菱角塊炒鮮蟶

冬笋細絲炒蟹黃

膾豆腐

先將肉笋香芄切細丁　約需六兩　用好醬香油炒之次下瓜仁松仁桃仁凡可入之物皆切作細釘同炒畧用豆粉洋糖看火候以勿老為度次用極嫩豆腐三塊削去四圍硬皮漂数次入鷄湯或肉湯蝦油煮熟盛大碗將前肉笋各釘乘熱一同傾入即可供入煮腐必要用蒔蘿味如鮮蝦

或少加胡椒末更美　糟冬笋膾豆腐

煨透木耳燒豆腐　去皮胡桃仁燒豆腐

香椿干或鮮香椿燒豆腐　香椿燒捻碎豆腐

蟹肉燒細釘豆腐　鯉魚白烩（炆）豆腐

蟹肉燒豆腐

嘉興豆腐　豆腐切小菊片先煮加甜醬豆粉火腿末燒

豆腐圓嵌火腿末松仁　荷包豆腐　取豆腐漿点以火腿汁用小銅瓢舀入鮮汁鍋内

豆豉入紫菜玫瑰花瓣　豆腐餃　火腿鷄絨清湯或燒

取石膏豆腐炸去腐氣片如瓜子仁菊切小方塊晒乾葷素

聽用

生熟麪筋糟醬皆可

麪筋切小骰子塊加芹菜炒腐干同　麪筋片火腿片煨

麪筋碎塊入香椿末炒　火腿煨油炸腐皮

糖麪筋　麪筋以舊城古觀寺前李家门樓糖心麪筋為佳

豆腐類　麪筋

多用菜油炸好用寬水加桂皮八角煮再入醬油煮起鍋

加酒

腐乳臨用少入蔴油味香　腐乳拌玫瑰花瓣

做腐乳另入菓品
橙丝等

豆渣餅入油炸透对開用清菓頭燒不用鍋盖恐盖則色黄

亦不宜過焖以九分熟即止

燒豆腐渣餅配笋片或茭白片　豆渣餅內須和录豆粉

松菌膾腐皮　腐皮捲蟹肉煎黄切段

鷄皮燒腐皮

黄乾片加蝦米笋片燒

黄乾切骰子大塊挖空嵌餡油炸再燒

素豆粉做素肉內嵌桃仁瓜子仁

真素豆粉做素肉可燒可燴

素豆粉和米粉裹
餡蒸熟外粘以去
皮熟录豆末

豆餅燒腐皮餃

冠油燒海蜇　海蜇洗淨去边先煨侯将焖再入冠油同煨

冠油用　醬燒過与海蜇再燒蜇皮切如髮細絲木耳絲

拌

火腿片煨海蜇尖皮

蜇皮切骨牌塊入火腿一方塊肥肉一方塊貢乾去硬边毛

沙十餘枚同煨焖入味捞出火腿肥肉另入鷄湯将蜇皮

貢乾火腿片鷄片再燴　貢乾即淡菜

乾膾海蜇皮襯火腿鷄片

鮮蝦醃汁拌海蜇皮絲

海蜇　萝蔔

製蘿蔔

不拘紅白萝卜或切塊或拌入醋并少加洋糖

小雪時買白蘿蔔一担切条用塩三斤半醃二日撈起晒干至晩仍入滷中再晒再浸以滷干為度又晒極干用好醋十斤煎滾又用潔白洋糖四斤放兩瓷鉢內将水燒滚入糖候糖化入花椒蒔蘿不拘多少将糖汁并醋貯入缸内将萝蔔放入發足裝小瓶中逐漸開用

又萝蔔乾 切成菱角塊風乾開水發透拌花椒小茴炒塩揉

萝卜絲拌紅菱絲

生蘿蔔搥碎入塩汁浸過做小菜

海蜇入暈汁煨透色餡配萝蔔圓再燒

紅萝蔔切切菱角塊燒腰胰

醬刀豆切絲

絲瓜去皮瓤配燒鴨塊

糟茄 小秋茄去蒂五斤揀整個者洗淨晾干白酒娘六斤炒塩十七兩花椒二兩先以白酒糟鋪底一層洒塩一層放茄一層再洒塩一層如是放完花椒蓋面加上好燒酒一斤封口收貯年底開用取寸長小茄嵌去皮杏仁花生仁甜醬燒

油潑蕻 青菜洗淨掛于簷口風晒四五日待其皮軟鍋內入香油少許候油滾将菜放下烹炒有班即起鍋加以芝麻〻油醬油 又用大頭菜晾干做辣加上製法更美

瓶兒菜 花蕖老根去淨切三分長塩花醃透搾乾每斤加炒塩二兩五錢拌蒔萝

煮筍将筍磕碎入鍋煮用刀切即有鉄腥氣并須短湯

茄子 菜類

笋茭白黄芽菜或
青菜心略醃晾干
即入陳糟坛作小菜
或配各物煨燒茭白
干冬日可取

笋絲炒粉皮絲絲加木耳絲　茭白萝蔔絲同
笋片拖蛋黄　炒冬笋絲
全針菜寸段入笋絲炒拌以芥末鲜核桃仁炒全針菜寸段
芥菜心去皮略醃切塊配鲜肉鹹肉煨

芦蒿用滚盐水一焯
以炭屑火烘干用鹹
萵苣切碎用蔴油醋
紅糖少許浸半日用

蒿菜炒笋片香菌塊　又蒿菜圓
香苣取心切菱角塊配火腿笋片木耳鲜汁煨
萵苣圓
萵苣豆　嫩萵苣盐水浸一日用炭屑火烘乾切蚕豆大其
味香脆
醬瓜茄片捲作酒鍾式一頭一頭小中嵌松仁子一顆
瓠　小芋子外拖以豆粉油炸再燴　香芋同　淡笋尖煨芋
子

蜜餞笋干淡干尖煨
肉荸薺塊燒肉淡笋
干経日晒鲜味去尽

紹興地方取土灶毛笋取破地處不及也但笋有浸入酸水
而貧者只知圖利而鲜味太熾殊屬憾事
冬笋尖乾做時與豆拌煮色姣而有味但不可看潮氣即
霉不可久留矣
茄餅照瓠餅式製

冠油燒去皮荸薺荸
薺去皮切菱角塊脂
油燒又煮熟用蓮子
先入糖洋煨恐不燗
臨熟時始可入糖

熟飯藕片晾干入油煠椮以洋糖
削皮荸薺煨大香蕈塊燒皆可　蘿蔔圓同　蘿蔔糕
松菌配燒鳌花荸薺片花生瓜子用小菜盤供　孫春陽家
有金錢橘餅

蓮子去皮心入滚水煨
燗水要多臨用揀去破
碎單用整者加糖
鄉山中均有干松菌
收裝
冬日鲜菌用松木盆不
加漆者取香蕈若干入

夏日用冬笋菜糟醉之類　冬日用夏菜
木耳絲蛋絲炒菉豆芽　木耳燒茄泥　木耳燒扁豆
煨透香蕈拖蛋黄或豆粉蛋黄豆粉肉少加作料悉再燴或
青菜類

盆浸以温水晚时取以露水數㡳與鮮菌無異

天花猥青菜頭肥火腿鴉腱云雲南如鮮菌式形如鸡故云鮮者难存入醬油晒干者加木瓜酒浸之以之作料酒其味更鮮

燒　木耳同　又香芃拖豆粉油炸或蒸熟豆粉内加劃碎松子仁瓜子仁荸

甜醬蘑菇　鮮鴉腿蘑菇或乾蘑菇香芃荸皆可入醬但取色白不可使黑　又一種名丁香蘑菇早晨摘下一日晒干其色就纯白若隔宿晒干即变矣　冬煨蘑菇

風鯉魚連鱗切塊拖燒酒入坛五六日可用泥封至夏亦不壞醉鯉魚過時味酸不可食

蝦油内加蘇油數点以之蘸白片肉甚美

蚕豆瓣炒蝦仁

製烏魚蛋　将蛋浸三四日時〻换水去淨菑衣用鸡湯脍

炒蝦仁配栗肉塊

炒大蝦米須浸透用汁始云　又蝦米浸透劃碎炒名曰蝦腱

油炸蟮魚絲切寸五分段配笋片火腿片燒珍珠葉炒蟮魚絲

小石蟹一名沙裡鉤先将蟹醉後冲酒飲蟹空而味鮮

製菜油法

真菜油十斤先以豆腐三四塊切碎投油中炸枯撈淨入捶碎生姜二三兩炸枯撈淨又入黑枣四兩炸枯撈淨又入白蜜四兩略熬将油收起貯用　各物用夏布袋另裝入油亦可又菜油十斤只用紅枣二斤豆付八塊炸枯撈起聽用

又真菜油十斤用橄欖二斤陸續投油炸枯撈淨貯用

豆油味厚宜做素菜能照菜油法製之更佳諸油陳久即有

耗氣若豆油終有豆氣不及菜油遠甚

煉油　茶油十斤入鍋用豆腐五斤或片或条或塊或麪餅餕類炸之名爲熟油做各種菜勝于葷油　菜油同

菜油蔴油煉後再埋土一二年更美

製豆油法　素菜必須豆油始肥豆油十斤入豆腐片五斤紅棗二斤或加生薑數片熬透撈出渣將油伏地十日取用

小磨麻油只取香其油性浮而上食之者易于動火一切素菜須用油車炸出者油真而味厚

凡用菜油或小磨麻油將油先入鍋煉透然後再下菜即無生油氣

蔴油膏　蔴油熬熟入豆粉收之

晴久初接屋漏水对入井水搗碎桃水澄之去穢解毒澄黃河水亦用桃仁傾刻即清

做醬油之水必要五更時入缸令其多露水

素油無味須借他味以成味是以炒燒燜三種加豆粉蔴油甜醬〻油始能浮味

持齋　平素不能持齋先勸之食三淨肉（見殺聞殺不宜爲我而殺）或乾肉（火腿醃魚蛋鲞之類）或花齋（十日六日）或戒食（黑魚黃蟮）逐一陸續戒去日久自能吃齋須用白米飯易於下咽或飢透食或食飽食雖有葷腥亦不朶頤矣所謂飢不擇食飽不思食也或用葷汁做素菜或用肉边素菜或间餐葷素如早飯素中飯葷晚飯亦素次日早飯葷或用兩餐素一餐葷逐漸戒去久之食素或不記頓數吃京中青豆芽汁最鮮陳大頭菜更鮮

或每月加六齋日

治濁水　青菓汁或俘糖少許投之即刻澄清

茶葉　取紹與上灶者味厚可泡三次他處不及也然葉取

茶以紫紅菊雪為
第一凡茶葉灰後
即入坛封固絲毫
占不浮潮氣即霉
并不可日晒

藏茶法茶葉每斤
作四色入大黄沙坛
内坛底放整石灰一
塊将色鋪平緊盖坛
口不今走氣用時取色
另裝小瓶三四年後其
色仍然碧緑

色白者上世有以桑桿灰稍拌偽作白色不久即变

南枣浸陳紹與酒味濃而鮮又投純酥白糖燒餠三十枚约

酒三十斤者上澆以蔴油三大杯泥封一月可用

鹿角膠六分虎骨膠四分老酒化開入桃仁瓜子仁冰糖末

攪匀切片用

冲百合粉入松仁十數顆　冲菉豆粉同

百合膏　大百合煮去皮渣照山藥膏式製

煨百合撈起小吃加糖

燒百菓栗子　蝦米炒荸薺片　醃筍

煠麪拖扁豆

松菌熬汁下麪

松菌煨鷄塊

新栗肉炒扁豆又扁
豆豇豆用脂油養之
洋糖煨栗肉不碎

碗豆頭劗碎拌羌醋
蔴油如蕎菜甜菜頭
用即枸杞子尖也
淡醃菜隨意切段用
梗不用葉入白酒糟
加花椒少許封固至
春日
醃一切菜今冬可至
明冬者用水坛裝坛
面平黄芽菜更好

蛼螯燒青菜　天花鴨舌煨菜頭　鴨舌燒青菜

取西瓜重十斤者浸冷切去盖将蘇搗爛加洋糖四兩干燒

酒一斤和汁飲之

食笋法　人之食笋也必罨而細嚼之未有多嚼而極嚥者

也笋五味腴而不膩足以致上池之水故食笋者能使人

華滙通流轉相挹注積其力雖過石乳可也以此知人淡

食而隨飽當有大益

東坡羹　東坡羹蓋東坡居士所煮菜羹也不用魚肉五味

有自然之甘其法以松若蔓青若蘆菔若及一瓷甕下菜

沸湯中入生米為糝及少生羌以油盌覆之不浮觸觸則

生油氣至熟不除其上置甑炊飯如常法甑不可遽覆須

生菜氣出尽乃覆之羹每覆沸湧遇油輒下又為盌所覆

東坡羹　薺羹

故絶不得上不爾羹上茵飯氣不浮達而飯不熟矣飯熟
羹亦爛可食若無菜用瓜茄切破不揉洗入罨熟赤豆與
米相半為糝餘如煮羹法

蒿菜尖脍芙蓉荳
腐蒿菜尖脍蘑菇
或天花蒿菜脍松
菌蒿菜脍栗菌炒
鴿蛋
香椿配笋可燒可拌笋
須煮熟
木耳絲炒菉豆芽去頭
尾芹菜切黄豆大配
油干丁甜醬瓜丁炒
風干白菜寸段入油炒
油炸兕燒青菜心

醬黄芽菜　冬笋炒白芹　如今日買青菜不買波菜之類

薺羹　羹有天然之珍雖不當于五味而有五味之美本草
云薺利肝明目凡人夜血則歸于肝〻宿血之腑過三更
不睡則且面黄燥意思荒蕩以血不得歸故也所以患瘡
疥以血滯故也肝氣利于血血氣流于津液津液暢潤瘡
疥于何有所患瘡疥宜食薺其法取薺三斤許擇浄用淘
過粳米一二合冷水三升生薑不去皮搥碎兩指頭大同
入釜中澆生油一蜆殻多于羹上不得觸〻則生油氣不
可食不可入塩酢等若知此味則水陸八珍皆可鄙厭羹
以物覆則易爛而羹極爛乃佳

東坡真一酒　用白麪糯米清水三物謂之真一法酒釀成之
玉色有自然香味白麪乃上等麪如常法起酵作蒸餅蒸
熟後以竹篾穿掛風道中兩月後可用每料不過五斗只
三斗尤佳每米一斗炊熟急水淘過瀝干令人搗細白麴麹
末三兩拌勻入甕中使有力者以手拍實按中為井子上
廣下鋭如繚面尖底盌狀于三兩麴末中預留少許摻盖
醅面以夾幕覆之俟漿水滿井中以刀劃破仍更炊新飯
投之每斗投三升令入井子中以醅蓋合每斗入熟水兩
碗更三五日熟可得好酒六升其餘更取醨者四五升俗
謂之二娘子猶可飲日數隨天氣冷煖自以意候之天太
熱減麴數兩

米粉入髮細火腮鴨絲乾炒

丹陽烏糯米酒　枇杷氷糖浸燒酒

飲酒大醉冲葛粉食之即解　燒酒醉者飲糖茶或蔴油

糯米炒焦冲水作茶飲飢時来即可食

每日飯麪熏用　白麪炒黑冲水飲

雜麪扯麪　炒麪粉 鴨肉汁串炒

徽麪多煮

糟

紹興糟対入酒娘糟物更鮮

蘇州縣孫春陽家香糟甚佳早晨物入坛午後即浮味

紹酒渾脚帰聚一坛多加炒塩花椒封口置灶下煖處即是

糟油

做酒娘法　如欲酒娘醉物預先将酒娘做好泥封小坛隨意開用入瓜菓等物醉之

東舖酒最出名者沈全由字號做法頂其價值較他家稍減

羗乳　取生羗之無筋滓者子羗不中用醋之并皮裂取汁貯器中久之澄清其上黄而清者撇去取下白而濃者陰乾刮取如麪謂之羗乳以烝餅或飯搜和丸如桐子以酒或塩米湯呑数十粒或取末置酒食茶飯中食之皆可

姜能健脾温腎活血益氣

炒大椒用蔴油甜醬少許加結糖更浮味

玫瑰桂花搗各色糖餅

治腹痢痛

用生羗切如栗米大雜茶対烹并滓食之寔有奇效　又用豆蔻剗作甕子入通乳香少許復以塞之不尽即用

和麪少許罨荳蔻煨熟焦黄爲度三物皆爲末仍以茶末
对烹之比前益奇

上席

燕窩
魚翅
海參
蟶乾
冬笋鴙膜
鰱魚腦
掛炉羊肉
掛炉片鴨
燉火腿塊長切寸五分厚五分
蠏

脍蟶乾
鹿筋烧松鼠魚
煨櫻桃鴙
炒羊肝
大塊鴙羹
高麗羊尾
火腿燉脍魚片

野鴨燒海參
煨三笋浄鷄湯
火腿冬笋燒青菜心
海蜇煨鷄塊 去骨
葵花蝦餅
塩酒燒蹄桶
燉白魚

燕窩
海參
魚翅
瓤鴨
燉火腿
淌鷄

蟶乾 肥肉塊配紅燒大塊 蘇鷄
脍春班
鴨舌燒青菜心
炒野鴨片
鴿蛋餃 莧菜炒鴿蛋
燒羊蹄

珍珠菜脍油炸鴿蛋
徽州海参
芙蓉豆腐襯火腿鴨皮
热切火腿配野鴨脯
炒蟹
松蕈煨白魚塊
剔骨鴨配栗肉紅燒

油炸鴿蛋燒白莧菜
八宝海参
蜱螯煨蟶乾
松菌燒冠油
文師豆腐
燒羊蹄
鴨汁燀白魚片

燕窩
魚翅 蟹腿紅燒各半配裝
文師海参
蟶乾 野鴨膜香芄 火腿蹄筋
掛炉羊尾
蟹
火腿冬笋湯

冬笋煨鴨膜
掛炉片鴨
燒鰱魚腦 鴨皮石耳
鴨舌青菜
蟹羹
羊脯
鴿蛋餃

雜菜海參
鹿筋燒麻雀𦢊
燉鴨塊
松菌燒冠油
蟹餅
水田肉
荷花豆腐　改本見上
取豆腐漿点以火腿汁用小銅瓢撒入鮮汁鍋

嘉興海參
蟶乾
麻雀𦢊燒蹄筋
東坡肉
炒野鴨片
蟹
煨白魚塊火腿片

燒蟶乾
肥鴨塊煨海參
炸魚肚　又炸魚肚泡切絲作襯菜
葵花肉圓　劗好加松仁或桃仁
雜菓燒蘇鷄　烹炒鷄配諸葛菜
火腿燒青菜
燉白魚
茼蒿栗菌燒炸鴿蛋

肉絲煨紅湯魚翅
燒海參 猪腿
蓮肉煨鴨
芙蓉豆腐
燒蟹肉
燒鳮雜
火腿笋絲

清湯魚翅
煨大塊鳮羹
冬笋煨茶腿
鱘魚
元宝肉

清湯脍燕窩
野鴨焼魚翅
白湯鶏塊煨海参
火腿烩麪条魚
海蜇煨紅湯拆骨鶏
冬笋火腿湯

清湯魚翅
雜菜海参
炒鮮蟶
火腿冬笋煨鴨塊 去骨

中席

紅湯野鴨
元宝肉
蝦圓
焼魚 鰣魚塊
雜素
蛼螯豆腐皮
松菌笋尖煨拆骨鶏塊

焼肉塊 焼塩酒大塊肉
焼青菜
長蛋
蛼螯豆腐
雜脍
雜小菜

菜台燒魚翅

紅湯海參 配甲魚边

雞絲煨鮮鱓

火腿煨鹿筋

蕎菜瓠野鴨

煨录螺絲

火腿煨肺塊 去衣

五香五絲整鴨

燒猪腦

燒血腸

茼蒿鴿蛋

菌笋㊣鴿蛋 白湯

冠油花煨魚翅 冠油紅燒

猪腦燒海參

猪腦紅燒荸薺

燒沙魚皮

肉絲冬笋絲脍鮮鱓絲

刀魚圓

燕笋煨火腿爪鮮猪爪 去骨

燕窩 鳩皮鴿蛋鴨舌
雜菜燒海參
火腿攛班魚
野鴨燒魚翅
冬笋炒鳩絲
蟹肉燒台菜
火腿尖皮煨蹄尖皮

蟹肉燒蔓菜

又燒糯米大腸 又燒数珠鳩
又燒猪腰 又燒哈兜巴
蹄筋 塩水腰 炒虎頭沙片 炒蟹肉 萵苣尖
雞皮蟹肉拌魚翅 笋尖煨鳩腿 海參絲 配鱔魚絲腰
雜菜海參 刀魚圓 脍春班 紅白掛炉鴨
諸葛菜燒鴨舌 小笋燒鱔魚 燒鳩腰
燒冠油塊 拌肚絲

鮮菓

蘋菓　石榴　雪梨　荸薺　藕加洋糖　菱　橘

葡萄　白菓　金橘　青菓　糖球去皮

醃菜心穿核桃仁　萵苣乾穿熟杏仁去皮

紅蘿蔔干穿橄欖　青筍干穿荸薺片去皮

熟香芋去皮加糖　熟荸薺去皮闭甕菜滷煑　熟蓮藕加糖

熟栗子加糖或油炒　熟白菜炒　炒瓜子仁

乾菓

杏仁　核核仁　榛仁　凮栗　凮菱　瓜子仁

花生仁　橄欖仁　核核仁去皮配花生米入油炒或单炒

桂花糖餅　玫瑰醬　梅干糖　糖羌　燩梅

羌絲餅　烏梅　楊梅干

冷盤

火腿　卞蛋　醉蟹　板鴨　酥魚　鳮爪

熗蝦　蜇皮　鷄球　燒腰　鴨舌　野鴨

鳮雜　糟野鴨　糟卞蛋　糟鴨舌　糟肉片

糟嫩鳮去骨

熱炒

炒野鴞片　鴨掌　羊腰　羊肝　蹄筋

膾魚捲　鴿蛋餃　油鴞餅　蛼螯餅　蟹餅

燒鴞雜塊　五香野鴨　燒白菓或燒栗　蝦米炒荸薺片

燒海參絲　醃筍　油炸酥魚　燒腰子　燒鴨掌

炒冬筍切菱角塊　炸麻雀　羊肉圓

点心

荷花饅首　千層糕　鴞蛋春餅　梨糕

菊花團　蘇盒　金絲包　藕粉餃

春餅　米盒

清湯燕窩　襯鴞膆　火腿肥膘　火腿片　去骨麪条魚　鴿蛋　鴨舌　野鴞片　鴨臀　核桃仁　連魚拖肚

素燕窩把　襯

膾魚翅　魚翅拖蛋黃　蛼螯肉絲　襯蟹腿　鹿筋　鴨掌　核桃仁　宼油花

燒魚翅　襯蟹肉　燒羊爪　肥肉条　蟹肉紅燒各半配裝　蟹

燒荔枝鴞　蛋白炒荔枝腰　鴨舌煨白菓　配口蘑火腿絲

鴿蛋膾青菜心　鴨舌天花煨青菜頭　火腿冬筍煨青菜

心

鴿蛋膾珍珠菜　鴿蛋餃　蝦米燒青菜心

油炸鴿蛋燒白莧菜　配火腿絲

小雜菜　襯

膾蟹肉羹　炒蟹

鷄汁煨白魚片　燒魚　燒胖魚腦　即魚頭核桃腦襯鴞皮　石耳或取腮肉同

脍肨頭魚皮 假甲魚 松蛋三分白魚塊七分鷄汁煨

火腿燉烩魚 燒連魚頭 脍春班

燒東坡肉

煨紅蹄 配蝦米

松菌燒冠油

葵花肉圓

煨肚 大肚

鱖蝦圓

蟹羹 蟹餅

蟹肉炒素麪 可加線粉

豆餅燒豆腐餃

高麗羊肉 羊尾拖米粉油炸

掛炉羊肉 燒去骨羊蹄 燒羊頭 燒羊舌 燒羊脯

文師豆腐 配火腿米天花

菜單擇用

芙蓉豆腐

鷄冠海蛰燒冠油

热炒

炒野鷄片　鴨掌　羊腰　羊肝 俱用小磨蔴油燒

居家飲食每日計日計口備之現錢交易不可因其價賤而多買更不可因其可賒而預買多買費預買难查今日買青菜則不必買他色菜如買菰不買茄之類何也蓋物出一鍋下人上人多等均可苦食弃油醬紫草不知省減多少也

醬油盐醋酒醃菜必須自製

早飯素午飯葷晚飯素 亦有早飯晚飯用粥者似覚省菜

酒只宜晚飯飲酒須限以壺

客用酒令其自飲不必苦勸

每日飯食三日中不妨畧為变换或麪或粥相间而進可也

宴客宜中飯晚飯未免多費所為臣卜其晝晝不卜其夜陳敬仲之言誠當奉為令典也

居家飯菜論

家常四盤兩碗三葷三素 客來四熱炒八小碟

五簋一湯

做素菜必要好醬油用時有与菜同入鍋者有菜半熟入鍋者有菜臨起入鍋者須隨宜用之

做素菜油要多用素菜要趁熱供

素菜要鮮汁煮透再燒再脍

五簋四盤四色每二色又四盤四碗

素菜單 凡用蘑菇不宜入醋素宜用小碟加点心

煨口蘑 配冬笋天目笋木耳炸豆腐料酒洋糖 白蔔卜塊俱少加豆粉

又煨煠麪筋 配豌豆頭 又燒麪筋配核桃仁 又燒麪筋入蓬子湯和菜料酒洋糖羹汁

青菜燒米菓 小米菓不可多用黃芽菜配小藥菓 栗肉冬笋片料酒洋糖陀粉

天花煨粉漿 粉漿者用生豆腐漿同白乾漿熬或白粉切条塊脍 又天花冬笋木耳蔔卜絲料酒洋糖脍

芹菜燒冬笋 栗肉燒冬笋

蘑菇煨雜菜 煠人參豆腐冬笋天目笋青菜頭細粉料酒洋糖 燒蘑菇同

松仁燒豆腐 豆腐捻碎加木耳芛釘

松菌煨小塊蘿蔔

香芃餃 用刀去淨裡衣糯米粽同花椒塩色好其形如蛋餃式上籠 又燒香芃炸豆腐天目芛冬芛

品物類

蘋菓　瓜仁　福橘　花生仁　風菱肉

凮栗肉　醃冬笋　香芃炒雜菜　豌豆頭炒嫩腐皮

醋摟黄芽菜　四点心

鴛鴦小菜四碟　煠棋子豆餅　煠饅首酥

素燕窩　襯蘑菇絲　天目笋絲　豆腐做鴿蛋五六個
　　　　第一配招宝山紫菜

煨木耳　蘑菇蓬玉蘭豆腐

燒菓羹

壓夾乾麪筋　豌豆頭

燕笋燒菜台

諸葛菜脍笋

小山藥　台乾菜榆耳末粉菁菜陀粉　又山藥

香袋豆腐　蘑菇蓬笋鳮湯

燒蘑菇襯寬粉

首烏　大杏　全橘　桃仁　花生仁

捲尖　麥穗豆腐　燒荔枝麪筋

口蘑煨麪筋泡　煨三笋　松菌煨小塊蘿蔔

燒蘑菇　作肚肺襯寬粉或油
　　　　炸麪筋炸香芃亦可　文師十錦豆腐

萵苣燒燕笋　莧菜脍嫩豆腐

莧菜拌寬粉加紅羌絲醋芥末　蓬蒿燒菌子

米菓燒菜苔　燒麒麟菜　作魚翅

蒲薺　桃仁　甘蔗　大杏　花生

煠秋葉豆餅　豌豆頭　馬蘭頭　炒干麪筋絲

素燕窩 襯白菌絲笋絲做蛋黄
蘑菇煨雜菜
煨木耳麪筋泡 蘑蓬湯
萵苣燒酥笋
香芄燒絲瓜
鮮羊肚煨笋干
白莧菜燒嫩腐皮 茭兒菜燒腐皮絲
榆耳茭菜燒荸薺餅
蘑菇玉蘭豆腐湯
燒山藥 作黄魚或片切作魚片
櫻桃 桃仁荸薺 瓜仁
炒菌子 炒蚕豆米 醃茭菜 豌豆頭拖麪炸蘭花

拌粉皮 炒笋
口蘑煨麪筋泡 或襯腐皮
煨三笋 用蘑菇汁一切俱用蘑菇汁做
荷花豆腐湯 襯白菌茭菜
枇杷煨石耳 笋干蘑蓬
燒茄子 紫菓藁茭菜 紫菓藁燒茄塊
夾干麪筋 茭瓜 桃仁去皮 用天目笋捆
蘑菇燒白莧菜
荸薺瓤大餠 菜苔
雜菓燒冬笋 冬瓜塊襯香芄冬笋干尖鮮汁煨透作湯(小)
小油饊燒絲瓜加香芄条

枇把　李子　花紅　杏仁　桃仁　瓜仁

煠三色拷煎　醃边笋

菓菜（蓮子 扁豆）煨燗加洋糖　笋汁煨天花（襯青菜頭口蘑清湯脍）

素燕窩（襯青菜頭紫菜天花湯清脍）

口蘑煨豆腐（豆腐改小塊白水煮作凍豆腐式入笋汁蘑菇汁清脍）

冬笋燒腐皮（作黃色冬笋切菱角塊）

燒黃芽菜笋尖鮮湯　冬菇（襯波菜冬菇要小而厚用一樣大者入笋湯煨透整个紅燒）

冬笋燒青菜心鮮湯　麫筋撕碎入黃酒浸一時芫荽襯燒

木耳燒閩笋（大小木耳煨透閩笋尖同入白水煮爛再入香芃蘑菇湯紅燒燒）

口蘑煨冬瓜

蘑菇燒萝蔔　芟菜燒煠茄子

扁豆燒麫筋浥

冬笋干煨石耳（蘑菇湯）

栗肉燒青菜

素海帶（寬粉　蓮子　冬笋　口蘑）

燒香芃（香芃作海参絲）

煨粉干条（作燕窩）

白菓菱　新桃仁（去皮）　蓮子　花生　杏仁　榛仁

瓜子毛豆米　醃松菌　三色拷煎　煠秋葉豆餅

香芃燒雜菜　香芃燒絲瓜

蘑菇燒雜菜（榆耳　天目笋　笋尖　人参豆腐　水粉）

瓤大藕餅（芟菜　榆耳）

煨三笋

香袋豆腐 蘑菇 笋衣

夹乾麪筋 台菜干

毛豆米茭菜燒茄子

大盤氷菓

燒麪筋 亦可作鮑魚或作肉蔞卜亦可

炸麪筋 作魚肚

白菓 菱 仮仁 桃仁 去皮 大杏 蓮子 毛豆米

醃菌子 醃茭仮

蝦圓豆腐 天花湯

青菜燒米菓 青菜燒木耳

木耳煨麪筋泡 木耳煮大用油麪筋泡切絲作覯菜

萵苣燒冬笋

菓羮

燒松菌

腐皮色冬笋条作鮮蟶式 香苋条脍腐皮絲用蘑菇汁

素火腿 蘑菇蓬料酒洋糖

燒南仮瓤 作鷄蛋

石榴 糖球 凨菱 栗肉

凨菜 豌豆頭炒嫩腐皮 醃冬笋 香苋炒鷄菜

煠木耳 荸薺餅

香芋燒麪筋

珍珠菜煮麪筋 木耳同煮蘇新栗炒豆腐

菜花頭煮豆腐

瓢兒菜煮冬笋 素菜肉俱須加白酒

腐皮燒莧菜

口蘑麪筋泡 生麪筋煠

十錦豆腐

燒黄芽菜

青菜燒蘑菇

瓢大山藥餅 台干菜用橘餅桃仁色

素海參 石耳米粉

素肉圓

石榴 橘子 首烏 風菱 油炒白菓肉

醋摟芽菜 煠棋子豆餅 藕菓 燒香蕈

素燕窩 襯紫菜 莧兒菜

嫩笋煨口蘑

腐皮炒笋

燒菌子 白花酒 羌米 秋油

冬笋干燒豆腐干

燒冬菇 香芃之好嫩菇是也

蘑菇煨腐皮棍 大抵是腐竹

豌豆頭燒冬笋

風菜燒荔枝麪筋

黄芽菜炒口蘑

煠秋葉豆餅 搽煎
燒天花
硬麪筋切片夾油炸黃乾片再燒
糖球　石榴　青菓　金橘
煠蘋菓酥　煠麪筋絲　油煠核桃仁　燒笋絲
燒蔓菜 蘑菇蓬　蒲餅 茭兒菜 蒿苣干　桃仁 香干絲　金錢餅
香蕈 掛粉蒿菜　笋 諸葛菜
蘑菇煨木耳
燒春笋
文師豆腐
煎荸薺餅
口蘑燒麪筋泡　冬笋干煨麪筋
燒雜菓
素三鮮 素鵪蛋用豆渣餅削蛋式滾以米粉油炸 素魚片 素鴨片 素海參 素火腿等 素肉圓
春笋燒麪筋　春笋菜苔
冬笋煨口蘑
雜素絲 洋菜　蘑尖　香芃絲　笋絲
燒松菌
天花煨春笋
燒蘋菓餅

以上僎配作料

玉蘭豆腐

石膏豆腐用小銅瓢舀成玉蘭片式下用蘑菇蓬或用鮮天花冬笋片襯後將付鋪上即名玉蘭豆腐

荷葉豆腐

鹽滷豆付披成圓片入油微炸再加蘑菇鮮笋料酒糖燒即名荷葉豆付　又名醉豆付

蝦圓豆腐

鹽滷豆付去淨皮切湯圓式滾水煮透用篾篩跌圓再下滾水煮漂起後用鮮湯襯菜脍

假鴿蛋

石膏豆付切成鴿蛋式或先用鮮湯作料脍素燕窩另將鴿蛋下滾水一焯擺碗面

香糟豆腐

如意捲

半干付皮或色米粽或裹豆沙或色素菜各捲成粗筆管大三捲合成再用大付皮一張將三捲疊成品字入油煠撈起切段

夾乾麪筋

麪筋切兩片炸透作料燒酥撈起將四面硬边去淨披成長方塊茶干亦去皮披成片同麪筋夾嵌粗碟擺好上籠蒸透臨用夾好作配色菜再用好作料打成粉糊面上一澆即名夾乾麪筋　又夾乾肉作襯菜用

木耳炒豆芽

豆芽須去頭尾

煠骨牌

取藕切成条入米粉和匀加鹽用筷掛向鍋炸

茶乾圓

去硬皮入松仁豆粉剁碎作圓可煎可脍

瓤荸薺餅　荸薺去皮用石臼搗爛米粉和勻少入鹽取桔餅核桃仁切碎包成餅煎黃再用作料脍　又名大蝦脯

蘭花豌豆　取豌豆嫩頭入米粉調勻和少加鹽用筷拑下一二枝向麻油鍋炸切碎包成餅煎黃再同作料脍　又名大蝦脯

酥筍　筍切菱角塊鮮湯醬油麻油煨酥

食菜說　傳大士傳

黃芽菜心畧醃拌芥末醬油醋

素菜無味須借他味以成味

豌豆頭萵苣嫩頭菜苔頭芹菜頭菠菜頭